推廣活動專欄

本場辦理臺中區田媽媽養成培育訓練

文圖／張惠真

為增進家政推廣人員及田媽媽經營班「綠色餐飲」概念，利用在地食材、提升特色料理及加工品質，以田媽媽共同品牌行銷，吸引農業旅遊的遊客前往消費，本場於9月2日辦理「臺中區田媽媽養成培育訓練」，參加者來自臺中市、彰化縣及南投縣農會家政推廣人員、家政班員、田媽媽班員及休閒農場經營者共計96人。

合樸農學市集召集人陳孟凱博士講授-「餐飲新趨勢，讓『食材』說話的綠色餐飲」，強調飲食從食物生產、運送、消費到製作和食用等部分，整合環保、永續、正義等生活方式之概念。臺灣養生創意美食發展協會余沛莊理事長講授與示範香椿醬、桂圓薑磚製作法，並利用香椿醬讓學員動手製作香椿煎餅，希望學員運用臺灣在地好食材，開發與推廣更多具地方特色產品。



▲本場林學詩場長主持開訓，期勉家政人員努力學習



▲陳孟凱博士講授-「餐飲新趨勢，讓『食材』說話的綠色餐飲」



▲余沛莊理事長示範「桂圓薑磚」製作法



▲學員動手試製「香椿煎餅」